

Carpaccio de Beterraba com Molho Pesto

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

1 beterraba crua ou se preferirem cozida ou assada
Queijo parmesão
1 molhinho de folhas de manjerição fresco
1 colher de sopa bem cheia de pinhões
2 dentes de alho picados
4 colheres de sopa de azeite
½ limão
Sal
Pimenta



Receita: Neuza Costa
Fotografia e Video: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <https://www.saborintenso.com/f22/carpaccio-beterraba-molho-pesto-43166/>

1. Comece por fazer o molho pesto.

Numa tigela, coloque os alhos picados, os pinhões, o azeite, as folhas de manjerição e aproximadamente 2 colheres de sopa rasas de queijo parmesão ralado.

Com a varinha mágica, triture ligeiramente para que o molho não fique passado de mais.

2. Com a faca, corte as pontas da beterraba e descasque-a.

Com uma faca bem afiada ou com um cortador de legumes ou uma fiambreira corte a beterraba em fatias bem finas.

3. Espalhe a beterraba num prato grande ou numa travessa.

Tempere por igual com sal moído na hora e pimenta branca moída na hora.

Regue tudo com um pouco de limão.

Por cima, espalhe pequenas colheradas do molho pesto.

Por fim, espalhe por cima, queijo parmesão ralado a gosto.

Se quiser, decore com alguns pinhões.

4. Se quiser servir na hora, leve ao congelador durante 5 minutos para que fique bem fresco.

Caso seja para servir mais tarde, coloque uma película aderente por cima e guarde no frigorífico.

Se quiserem, podem substituir o queijo parmesão ralado por queijo feta cortado em pedaços.

A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!